

PROCESVERBAL – Tipi i kontratës - Mall

PËR ARGUMENTIMIN DHE MIRATIMIN E SPECIFIKIMEVE TEKNIKE DHE KRITEREVE PËR KUALIFIKIM

(Ky procesverbal është për efekt publikimi bashkë me dokumentet e tenderit)

OBJEKTI I PROCEDURËS: **Blerje Ushqime per konviktin 20 -Deshmoret**

KODI PËRKATËS NË FJALORIN E PËRBASHKËT TË PROKURIMIT (CPV):**15894210-6**
VLERA E FONDIT LIMIT: **3.799.167** (tremilion e shtateqind e nentedhete e nente e njqind e gjashtedhete e shtate) leke Pa Tvsh.

Në bazë të nenit 21, pika 2, të Ligjit nr.162/2020 “Për prokurimin publik”, nenit 2, pika 2/c dhe nenit 78, pika 2 (i ndryshuar) të VKM nr. 285, datë 19.05.2021“Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”(i ndryshuar),autoriteti/enti kontraktor Bashkia Kukes, ka hartuar procesverbalin për argumentimin dhe miratimin e specifikimeve teknike dhe kriterëve për kualifikim për procedurën e sipërcituar, me përmbajtjen si më poshtë:

I. KRITERET E VEÇANTA TË KUALIFIKIMIT

1. Kandidati/ofertuesi duhet të dorëzojë:

a. *Sigurim oferte, sipas Shtojcës Nr.3, 75.983.34 (shtatedhete e pesemije e neneteqindeetetedhjetetrepiketridhjetekater)*

b. *Formulari përmbledhës i vetdeklarimit sipas shtojcës Nr.8*

Argumentimi: Kërkesat e mësipërme bazohen në nenet 76, 82 dhe 83 të LPP, nenit 26, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”(i ndryshuar).

2. Kandidati/Ofertuesi duhet të dorëzojë:

2.1. Përshtatshmëria për të kryer veprimtarinë profesionale (nëse është e aplikueshme):

Produktet ushqimore duhet të jene konform standarteve teknike të percaktuara ne ligjin Nr.9863, datë 28.01.2008, “Për ushqimin” si dhe akteve nenligjore të dala ne zbatim.

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme bazohet në nenin 77, pika 1/a dhe 2, të LPP, nenit 40, pika 5, të VKM nr.285, datë 19.05.2021 ”Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, si dhe nenit

.....
(Shënim: përcaktoni **nëse është rasti**, aktin konkret ligjor ose nënligjor që parashikon plotësimin e ndonjë kërkesë specifike për ushtrimin e veprimtarisë profesionale që lidhet me objektin e prokurimit).

2.2. Kapaciteti ekonomik dhe financiar:

a. Vërtetim nga Administrata Tatimore për xhiron mesatare vjetore për tre vitet 2021, 2022 dhe 2023, ku vlera mesatare e xhiros minimale, ne te pakten nje vit te periudhes se kerkuar te jete jo me e vogel se 40 % të vlerës së perlllogaritur të kontratës,

b. Kopje e vertetuar te bilanceve te tre viteve te fundit (2021, 2022 dhe 2023) te paraqitur prane Administrates Tatimore te konfirmuar nga ky autoritet. *ku te paktën në dy bilance të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivit”.*

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në vlerën e fondit limit të kësaj procedure, si dhe bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43/2/c, tëVKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklaron një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili përket ne kapacitet për të realizuar kontratën objekt prokurimi

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohet, autoritetet/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\ Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë i ndryshuar.

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen afatet për paraqitjen nga tatimpaguesit të deklaratës vjetore pranë organeve tatimore).

Neni 29, Cdo tatimpaguesi për gatit deklaraten vjetore të ardhurave të ardhurave të tatueshme në formën e përcaktuar në udhëzimin e Ministrisë të Financave në zbatim të këtij ligji. Tatimpaguesit paraqesin deklaraten vjetore në organet tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës.

c) Vërtetimi të leshuar nga autoritetet vendore, për shlyerjen e taksave vendore të parashikuara për vitin ushtrimor 2023 (sipas QKB-se).

Per plotësimin e kriterit të mesipërme të pikës është e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit).

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik", si dhe në ligjin Nr.9632 datë 30.10.2006 "Për sistemin e taksave Vendore " neni 9,(i ndryshuar)

Përcaktimi i vlerës së kërkuar argumentohet si më poshtë:

Nisur nga vlera e xhiros vjetore që deklaroi një subjekt ekonomik, varet kapaciteti financiar i tij i cili përkthehet në kapacitet për të realizuar kontratën objekt prokurimi

Shënim: Duke qenë se aktet ligjore dhe nënligjore parashikojnë një marzh për vlerën e xhiros që mund të kërkohet, autoritetet/entet kontraktore duhet të argumentojnë vlerën e kërkuar të xhiros brenda këtij marzhi.

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e vërtetimit të xhiros vjetore është bërë bazuar\ Ligji Nr.9920, datë 19.5.2008 për procedurat tatimore në republikën e shqipërisë i ndryshuar.

(Shënim: citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen afatet për paraqitjen nga tatimpaguesit të deklaratës vjetore pranë organeve tatimore).

Neni 29, Cdo tatimpaguesi për gatit deklaraten vjetore të ardhurave të ardhurave të tatueshme në formën e përcaktuar në udhëzimin e Ministrisë të Financave në zbatim të këtij ligji. Tatimpaguesit paraqesin deklaraten vjetore në organet tatimore brenda datës 31 mars të vitit pasardhës.

2.2.2. Operatorët ekonomikë duhet të paraqesin bilancet vjetore, për vitet financiare: Nëse vlerësohet, autoriteti/enti kontraktor mund të kërkojë që operatorët ekonomikë të japin informacione në bilancet e tyre vjetore, për një periudhë maksimale tre vitet e fundit financiare, që të tregojnë raportet, ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit. Kjo kërkesë konsiderohet e përmbushur nëse në dy bilancet të njëpasnjëshme, nuk ka raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit, të shoqëruara me Akt Ekspertizën e Ekspertit Kontabel të Autorizuar, vetëm në rastin kur janë në kushtet e përcaktimeve të VKM nr.285, datë 19.05.2021, neni 43, pika 4 (shëno bazën ligjore), ku bilancet e dy viteve të njëpasnjëshme, nuk duhet të kenë raport negativ ndërmjet aktivitetit dhe pasivitetit.

(Shënim: ky kriter vendoset vetëm në rastet kur vlerësohet nga autoriteti/enti kontraktor)

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 "Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77, pika 3, e LPP, si dhe nenin 43, pika 4, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 "Për miratimin e rregullave të prokurimit publik".

Përcaktimi i viteve të kërkuara për paraqitjen e bilancëve është bërë duke iu referuar legjislacionit të fushës, konkretisht, ligjit nr.25/2018 "Për kontabilitetin dhe pasqyrat financiare"

(Shënim:citoni dispozitën përkatëse të legjislacionit tatimor, ku përcaktohen rastet kur personat juridikë kanë detyrimin që të kryejnë auditimin ligjor të pasqyrave financiare vjetore, përpara publikimit të tyre, nga eksperte kontabël ose shoqëri audituese).

2.3 Aftësitë teknike dhe profesionale:

Për të provuar përvojën e mëparshme, autoriteti kontraktor kërkon dëshmi për furnizimet e mëparshme, të ngjashme, të kryera gjatë tri viteve të fundit. Në çdo rast, vlera e kërkuar duhet të jetë në një vlerë **jo më të vogël** se 20% të vlerës së përlogaritur të kontratës, që prokurohet që është realizuar gjatë tri viteve të fundit, nga data e shpalljes së njoftimit të kontratës.

a).Autoriteti Kontraktor si dëshmi për përvojën e mëparshme kërkon vërtetime të lëshuara nga një ent publik, kontrata furnizimi ose/dhe fatura tatimore të shitjes, ku shënohen datat, shumat dhe sasisë e mallrave të furnizuara.

b) Në rastin e përvojës së mëparshme të realizuar me sektorin privat, si dëshmi pranohen vetëm fatura tatimore të shitjes, *te plotesuara sipas legjislacionit ne fuqi dhe te deklaruar ne organet tatimore* ku shënohen datat, shumat dhe sasisë e mallrave të furnizuara. ”

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi:Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 4 te (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”. Me anë të këtij kriteri kërkohet që operatorët ekonomikë të dëshmojnë që kanë përvojën e nevojshme për të zbatuar kontratën, prandaj është kërkuar që furnizimet e mëparshme të ngjashme të jenë ne vlerën jo më pak se 20 % të vlerës së fondit limit,që është brenda vlerës kufi të përcaktuar në nenin e sipërcituar.

Përcaktimi i vlerës së kërkuar për kontratat e ngjashme argumentohet si më poshtë:

Nese operatori ekonomik ka realizuar me sukses nje kontrate e cila i pergjegjet 20% te vleres se fondit limit atehere ai ka kapacitet per te realizuar kontraten ne fjale. Percaktimi i kesaj vlere eshte bere ne perputhje me aktet ligjore dhe nenligjor .

1.Operatoret Ekonomik duhet te paraqesin çertifikata të lëshuara nga organe të pavarura, që vërtetojnë pajtueshmërinë e tyre me standardet e kërkuara të cilësisë:

a)Çertifikate qe garanton sigurine e ushqimeve ISO 22000:2018 (ose ekuivalente me te), te leshuar nga organet kompetente

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” dhe nenit 40, pika 4 te (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”neni 44 pika 1. *Çertifikatat e kërkuara duhet të jenë të vlefshme ne kohen e zhvillimit te procedures së prokurimit. Çertifikatat e mësipërme duhet të jenë në gjuhën shqip ose të jenë të përkthyer në shqip, si dhe origjinale ose të njësuara me origjinalin (kopje të noterizuar). Çertifikatat duhet të jenë të akredituara nga DPA ose nga organizmat ndërkombëtare akreditues të njohur nga Republika e Shqipërisë. Ne rastet kur oferta dorezohet nga nje BO, operatorët duhet te disponojne certifikatat e kerkuara në përputhje me përqindjen e pjesëmarrjes në furnizim, të përcaktuara në aktmarrëveshje.*

2.Operatori ekonomik duhet pjesemarrës duhet te jete i pajisur me liçence leshuar nga Qendra Kombetare e Biznesit me kategorite e meposhtme:

II.1.A.1-Prodhim perpunim,shperndarje me shumice e ushqimeve per njerez.

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim per procedurat e prokurimit per mallra, pune, sherbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 1 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

3.Operatori ekonomik duhet pjesëmarrës duhet të disponojë “Magazine ushqimore”, e cila të shërbejë për ruajtjen e ushqimeve baze koloniale dhe fruta-perimeve ,të jete në pronesi ose me kontrate noteriale për huapërdorje ose kontrate qeraje.Per kete OE duhet të paraqese:

a)Kontraten noteriale(huapërdorje ,ose të qerase)

c)Leje higjeno-sanitare/Akt miratimi higjeno-sanitar për ambientin/objektin

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

4.OE pjesëmarrës në procedurë duhet të disponojë një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme me një subjekt që ushtron veprimtarinë në prodhimin dhe tregtimin e prodhimeve të brumit (bukë). “Për këtë OE duhet të paraqesë dokumentacionin ligjor të vlefshëm:Kontratë Bashkëpunimi Kontratë Furnizimi, Akt miratimi higjeno-sanitar për ambientin/objektin

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

5.OE duhet të disponojë Njësi tregtimi të ushqimeve me origjinë shtazore e cila duhet të disponohet me një kontratë bashkëpunimi/furnizimi të vlefshme përgjatë zbatimit të kontratës .

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/a të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

6.OE duhet të ketë pjesë të stafit teknik një numër prej 3(tre) punonjësish për muajin e fundit, ku njëri duhet të jetë patjetër shofer, i pajisur me leje drejtimi.

Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikes është e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit

a) *Ne funksion të zbatimit të kontratës kerkohen që të jete në dispozicion keto mjete pune:*

Nr.	Emertimi	Njesia	Sasia	Gjendja Juridike
1.	Automjet (ATP) për transportimin e produkteve ushqimore	Cope	1	Pronësi ose me qera

Automjeti duhet të jete i pajisur me gjithë dokumentacionin ligjor të vlefshëm.

Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikes është e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kritereve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 pika 4 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 5/b/c/ç të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”

7.Operatori duhet të paraqesë, **Vertetim të nenshkruar nga AKU**, se nga kontrolli i fundit I ushtruar nga AKU ka rezultuar se subjekti ekonomik ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore. Operatori ekonomik i shpallur fitues përpara lidhjes së kontratës ka detyrimin të paraqesë dokumentacionin provues, (**Vertetim të nenshkruar nga AKU**) ku të provohet se nga kontrolli i fundit i AKU ka rezultuar se subjekti ushtron aktivitet konform kërkesave ligjore.

Per plotesimin e kriterit të mesiperm të pikes eshte e mjaftueshme paraqitja e deklarates, sipas shtojcës nr.8 (Formulari përmbledhës i vetedeklarimit

Rekomandimi Nr. 1797/1 Prot., dt. 10.03.2022 ”Rekomandim mbi hartimin e kriterëve për kualifikim për procedurat e prokurimit për mallra, pune, shërbime.

Argumentimi: Kërkesa e mësipërme është përcaktuar bazuar në nenin 77 të ligjit nr.162, datë 23.12.2020 “Për prokurimin publik” (ose në rastin e procedurave të thjeshtuara në nenin 55, pika 4/b), si dhe nenit 40, pika 7/c të VKM nr. 285, datë 19.05.2021 “Për miratimin e Rregullave të Prokurimit Publik”



Specifikimet teknike për produktet ushqimore

1.Buka: (buke thekre & e integruar)

Sipas kërkesave të përcaktuara në urdherin Nr.457, datë 13.06.2018, për dy institucionet (kopsht & çerdhe) do të bëhet furnizimi me dy lloj buke, buke thekre dhe buke me miell të integruar.

a).Treguesit teknik: (Bazuar në STASH - 1411/87)

- **Korja:** E lemuar, pa flluska, pa çarje e pjesë të djegura dhe pa shkeputje të saj nga tuli. Me ngjyrë të njellojte mjalti në të kuqerremt.
- **Tuli:** Mase e njellojte e pjekur mirë, jo e ngjitshme me porë të shpërndara në mënyrë të njëtrajtshme dhe pa gjurmë mielli të pa brumosur. Kosinsisenca elastike me shtypje të lehtë rikthehet në gjendjen e parë, jo i thermueshem dhe pa shtresa.
- **Era dhe shija :** E kendshme e bukes së pjekur mirë. Pa erë e shije të hidhur, të thart, myku ose të huaj.
- **Forma :** E rregullt pa shtypje e deformime.
- **Lendet e huaja :** Nuk lejohen.

b).Treguesit fiziko – kimik:

- ❖ Lageshtira në % jo më shumë se 45
- ❖ Poroziteti në % jo më pak se 70
- ❖ Aciditeti në grade jo më shumë se 4.5

c).Transporti i bukes:

- Do të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktorëve të tjerë atmosferik duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Buka dergohet për konsum jo më parë se 3 orë nga koha e pjekjes.

- Ambalazhimi: Buka ambalazhohet ne kuti plastike të lejuara per produktet ushqimore dhe duhet te jete e pakeluar ne qese letre.

3.Miell

- Lloji: miell gruri me rreze 80 %
- Ngjyra: e bardhë me nuance të lehtë në të verdhë në varësi të llojit të grurit.
- Pjesëzat e himeve janë të padukshme me rreze 80 %.
- Era dhe shija: erë karakteristike e miellit të grurit, pa erë myku, pa shije të hidhur, të thartë dhe pa erë e shije të huaj.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1455/ 87

4.Oriz:

- Permbajtja te jete me kokrra te shendosha, te pastra, pa shije dhe ere myku
- Ngjyra e bardhe
- Lageshtira 12.8 %
- Aciditeti 0.081 %
- Te mos permbaje demtues apo insekte.
- Te jete i ambalazhuar ne qese polietilene 1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

5.Makarona:

- Makarona spageti me gjatesi 25-30 cm dhe makarona supe ne forma te ndryshme.
- Te jene ne forme te rregullt dhe gjate zierjes nuk duhet te qulloren.
- Lageshtira jo me shume se 13 %
- Rritja e vellimit pas zierjes jo me pak se dy here.
- Te jene te ambalazuara ne qese polietilene nga 0.5 -1 kg dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

6.Sheqer:

- Permbajtje pluhuri te perbere nga kristale te imta, pa lende te huaja, i thate ne te prekur.
- Ngjyra e bardhe dhe me shkelqim
- Te tretet plotesisht ne uje, tretesira e tejdukshme dhe pa ngjyre
- Lageshtira 0.074
- Polarizimi 99.62
- Te jete i pakeluar ne pako letre me peshe 1 kg dhe i etikeluar

7.Reçel:

- Te kete shije te pelqyeshme, te embel.
- Te mos kete shenja fermentimi dhe myku.
- Lageshtira jo me shume se 0.16 %.
- Hiri jo me shume se 0.07 %.
- Te jete i ambalazhuar ne kavanoza qelqi dhe ne etiken te jepet pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

8.Vaj:

- Pamja e jashtme te jete e kthjellte dhe pa turbullire.(STASH 2121- 87)
- Ngjyra te jete e verdhe.
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja.

- Te jete i rafinuar dhe aciditeti te mos kaloje 0.4 %.
- Te jete i ambalazhuar ne shishe plastike 1 litershe, transparente me etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences.

9.Kripa:

- Te jete ngjyre e bardhë dhe e fortë në trajtë kokrrizash të vogla të kristalta, e tretshme në ujë, me shije të njelmët.(STASH 1437)
- Nuk duhet te permbaje lende te huaja
- E paketuarme etikete ku te shenohen pesha neto, vellimi i produktit, data e prodhimit, data e skadences

Treguesit fiziko kimikë:

- Imtesia ne mm 0.2 – 2
- Klorur Na ne lenden e thate ne %,jo me pak se 98.
- Klorur Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Sulfat Mg ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.9
- Sulfat Ca ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.2
- Lende të patretshme ne lenden e thate ne %,jo me shume se 0.3
- Lageshtire ne %,jo me shume se 1
- Jodur kaliumi mg/kg 50 + - 3
- Kripa të plotesoje të gjithë kerkesat higjeno shendetsore dhe normat e miratuara nga Ministria e Shendetsise.

10.Qumeshti:

- Te jete i fresket, i pasterizuar dhe i sterilizuar.
- Te mos kete ne permbajtjen e tij lende konservuese dhe neutralizuese.
- Te plotesoje treguesit organo-leptike dhe fiziko-kimike.
- Ambalazhimi te jete brenda kushteve higjeno-sanitare.
- Ruajtja dhe transportimi me temperature 2 deri ne 8 grade.
- Permbatja e yndyres deri ne 2 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Gjate perpunimit/transportit zbatohen te gjitha rregullat higjeno-sanitare e veterinare ne fuqi.
- Nuk lejohet perdorimi i lendeve konservuese, neutralizuese dhe i lendeve te huaja ne qumesht.

11.Vezët:

- Të jene te fresketa, te inkubuara nga zogjtë e fermës (pulat) dhe që janë të përshtatshme për konsum të drejtpërdrejtë njerëzor.
- Pamja e jashtme e vezes te jete e paster dhe pa plasje.
- E bardha e vezes te jete e dendur, e kulluar dhe e paster.
- E verdha e vezes, te jete kompakte dhe e plote.
- Te jene te ambalazuara ne kuti kartoni me kapacitet 30 veze secila.

12.Djath i bardhe lope:

- Te jete i stazhionuar, te mos jete i falsifikuar me niseshte dhe lende te huaja.
- Te jete ngjyre i bardhe me shije te kendshme.
- Permbatja e yndyres te jete jo me pak se 50 %.

- Permbajtja e kripes nga 4 + -1 %.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Transportimi i djathrave të bute nga nje rreth ne tjetrin behet me mjete frigoriferike

13.Patate:

- Kërkohet cilësia e parë, të jetë e plotë, të forta, të pastra e të thata, jo jeshile, jo të mbira me ngjyrë dhe me sytha tipike të kultivarit.
- Kokrra të jetë e pjekur.
- Madhësia e kokrrës për të rrumbullaktat të jetë për pataten dimërore mbi 5 cm dhe për ato verore mbi 4 cm, për vezaket për dimëroret dhe veroret 4 cm.
- Nuk lejohen të çara e të prera, të kalbura, njolla boje hiri e ndryshku, dëmtime dhe të papastruara nga dherat.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1729-88.

14.Karrota:

- Kërkohet e cilësisë së parë të padeforuara dhe me ngjyrën karakteristike të kultivarit. Gjatësia jo më pak se 10 cm, nuk lejohen kalbëzime, ndryshk nuk duhet të ketë njolla me ngjyrë jeshile pasi janë shkaktare të aciditetit dhe sëmundjeve.
- Të thata dhe të zverdhura nuk lejohen.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1712-88

15.Domate:

- Kërkohet domate e cilësisë së parë, ku të jenë të freskëta, me formë tipike të kultivarit, të plota, të pastra, të pa vrara, të pa shtypura, pa kalbje dhe pa njolla nga diegia e diellit, të pa prekura nga sëmundjet dhe dëmtuesit si dhe të pa lagura.
- Pjekuria duhet të jetë normale, me ngjyrë të kuqe, lehtësisht rozë dhe jeshile rreth bishtit.
- Nuk lejohen domate të tejpkjeka, të zbutura e të vyshkura.
- Të plasura e të vrara lehtësisht për llojet e mesme e të vona lejohet deri ne 5 % plasaritje rreth bishtit, por pa rrjedhje lëngu.
- Madhësia e kokrrës të jetë jo më pak se për të hershmet 5 cm dhe për të mesmet e të vonat 7 cm
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1726-88

16.Fasule:

- Kërkohet cilësi e parë, te jene te fresketa, te jete e ambalazhuar dhe te mos permbaje demtues apo insekte.
- Ambalazhimi brenda kushteve higjeno-sanitare, dhe ne etikete te permbaje peshen neto, daten e prodhimit, daten e skadences.
- Duhet të jenë të ambalazuara në thasë 25 deri ne 30 kg.

17.Qepe:

- Kërkohet cilësia e parë,të jetë me pjekuri të plotë, me cipë e bisht të thatë, të shëndosha e të plota, me ngjyrë e forme tipike të kultivarit dhe me gjatësi të bishtit deri në 7 cm.
- Madhesia e kokrrës për ovalet të jetë nga 4 deri ne 5 cm.

- Lejohen jo më shumë se 1 % e partisë me dëmtime të lehta dhe 1 % lëndë të huaja.
- Me sëmundje nuk lejohen.
- Të ngrira, te kalbura e të mykura nuk lejohen.

18.Kastravec:

- Pamja e jashtme: E fresket me ngjyre e forme tipike të kultivarit, me perkulje të lehte, sipas STASH 1754\88
- Perberja e brendshme e tulit: Me tul të forte e të lengshem.
- Madhesite:Të prekura nga insektet të kalbura nuk lejohen.
- Te jete i cilesise se pare, i fresket

19.Banane

- Pamja e jashtme: të freskëta, me zhvillim normal, të pastra , me pjekuri teknike të plotë .
- Ngjyra dhe shija: ngjyra të jetë jeshile në të verdhë, me erë të këndshme, karakteristike e këtij kultivari.
- Te plotesoj te gjithë treguesit cilesor

20.Molla:

- Kërkohet cilësia e parë, me formë,ngjyrë e shije të kultivarit, pa deformime, me pjekuri teknike të njëjtë, të shëndosha, të pastra, të zhvilluara normalisht, pa erë e shije të huaja.
- Lejohen edhe kokrra pa bisht, por nuk duhet te kene defekte rreth bishtit, apo dëmtime të ndryshme mekanike.
- Nuk lejohen të kimbura.
- Njolla të shkaktuara nga dielli në lëkurë nuk lejohen.
- Gunga në lëkurë nuk lejohen. Njolla nga solucionet kimike në sipërfaqen e kokrrës nuk lejohen më tepër se deri në ¼ e sipërfaqes së frutit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1752\88

21.Portokalli:

- Kërkohet cilësi e parë, i freskët, me zhvillim normal, të shëndoshë e me bisht. Pas 15 janarit lejohet kokrra pa bisht, përkatësisht 5 & 20 %, me pjekuri teknike të plotë.
- Ngjyra të jetë karakteristike e kultivarit, e verdhë në portokalli, me erë karakteristike dhe shije të ëmbël, pa shije të hidhur.
- Dëmtime mekanike nuk lejohen.
- Të prekura nga sëmundjet dhe insektet nuk lejohen.
- Lëndë të huaja nuk lejohen.
- Zbutje të kokrrave, ngrirje dhe lagie të sipërfaqes nuk lejohen.
- Ambalazhimi të jetë me kuti kartoni në brendësi të mbështjelle me letër celofoni standarte 10, 20 ose 30 kg.
- Në etiketë të jetë shënuar data e prodhimit dhe data e skadencës si dhe orgjina e prodhimit të mallit.
- Treguesit cilësorë sipas STASH 1722\88

22. Mish viçi i fresket, cilesia e pare.

Treguesit shqisorë:

- **Pamja e jashtme:** Mish i bute me ngjyre trendafil i çelet .Siperfaqja e mishit e mbuluar me cipe te holle tharje

,ne prerje duket e ndriteshme jo e ngjiteshme,me ngjyre roze karakteristike, te kete pak dhjame te bardhe nen

lekure dhe diçka me teper ne brendesi . Forma e trupit te jete e rrumbullakosur.Duhet te jete karkase e plote, ose

e ndare ne 4 pjese,cilesi e pare.

- **Ngjyra :** Mishi i viçit ka ngjyre roze, e ndryshme nga lopa qe ka ngjyre të kuqe, dhe kau me ngjyre të kuqe të

mbyllur. Ne prerje siperfaqja është e ndritshme,ngjyra e dhjameit është e bardhe tek kafshet e reja, ndersa tek

kafshet e rritura është e verdhe.

- **Era :** e kendshme , karakteristike e llojit.
- **Konsistenca:**E bute dhe elastike ,gjurma qe formohet kur mishi shtypet me gisht zhduket shpejt.
- **Karakteristika** e mishit te fresket nuk duhet te kete ere te huaj dhe nuance jeshile ne

siperfaqe.

- *Furnizimi me mish viçi te jete ne sasine e kerkuar pa te brendshme dhe koke.*
- **Tregetimi i mishit** të fresket behet jo me pare se 6 ore nga koha e therjes ne vere,

ndersa ne dimer 12 ore .

- **Mishi te jete i cilesise se pare** ,i shoqeruar me raport veterinare nga sherbimi veterinar
- *Transporti te behet me mjetet e firmes te specifikuara dhe te pershtateshme per ruajtjen e mishit gjate transportit.*
- **Ruajtja** ne frigorifer ne temperaturen nga 0 - 4 grade.
- *Mishi detyrimisht duhet te jete i kontrolluar dhe i vulosur nga veterineri ne çdo pjese.*
- Afati i garancise :12 ore nga koha e marrjes ne dorezim dhe perdorim .
- Mishi i fresket shoqerohet me dokument veterinar ditor (raport veterinar).

Raporti veterinar të jene të lexueshme mire.

23 Salce domate:

Pamja e jashtme:

- Me sipërfaqe të njellojte ku nuk lejohen shenja myku dhe fermentimi, pa fara dhe pjese të fermentuara.
- Ngjyra :e kuqe e njellojte, karakteristike e zarzavatit të përdorur e të ziera të domates.
- Shija dhe era: Me ere të pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit që mbizoteron në perzierje, pa ere të huaj.
- Treguesit kimike: Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm %28
- Aciditeti jo më shumë se 0.1
- Kripte NaCl në % jo më shumë se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht në shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi
- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

- Shija dhe era: Me ere të pelqyeshme,karakteristike e zarzavatit që mbizoteron në perzierje, pa ere të huaj.
- Treguesit kimike: Përmbajtja e ekstraktit të dobishëm %28
- Aciditeti jo më shumë se 0.1
- Kripte NaCl në % jo më shumë se 1.3
- Ambalazhimi:Te jete i ambalazhuar hermetikisht në shishe qelqi, me peshe 720gr.

Me etikete :

- Marketimi

- Emertimi i produktit
- Emertimi i prodhuesit
- Pesha neto ose vëllimi i produktit
- Data e prodhimit
- Data e skadimit
- Kushtet e veçanta të ruajtjes.

Malli të shoqërohet me certifikatë origjine dhe raportë analize të laboratorit.

Raport analiza e paraqitur duhet të përmbajë të gjithë treguesit e mësipërm.

24.Gjalpe:

Te jete gjalp baxho, me shije te mire , pa lende te huaja ne perberje,cmimi i ofruar te jete per kg, i fresket, cilesor sipas standarteve , te jete i shoqeruar me flete analize nga AKU dhe te jete i shoqeruar me etiketen e firmes prodhuese ne ambalazh, dhe afatet kohore te perdorimit si dhe me date skadences te perkoje me daten e skadences ne fleten e analizes nga AKU . Te jete prodhim me baze qumesht lope, dele ose dhie, i fresket. Ngjyra te jete e verdhe karekteristike e gjalpfit te lopes ose e bardhe karekteristike gjalpfit te dhise dhe deles. Nuk lejohen perberes te tjere, njolla te erreta karekteristike e gjalpfit jo te fresket. Shija te jete e kendshme , pa erera te tjera jo natyrale. Transporti te behet me mjete te mbuluara te destinuara per transport bulmeti.

25.Salcice

Produkti duhet te jene te prodhuara me mish te fresket , E ambalazhuar secila kremvice ne qese plastike ,pa myk , pa erera te pakendshme. Brenda afatit te skadences.

26. Laker

7.Lakra : Kekrohet cilesia e mire,te jene te zhvilluara,me mbeshtjellje fletesh,e forte ne prekje.Lejohen lakra te pa ngjeshura deri ne 5 % te partise. Te jene te pastra dhe me 2-3 gjethe te gjelbera,te lidhura me koçanin i cili te jete deri ne 3 cm. Lejohen deri ne 5 % e partise me demtime te lehta mekanike,te çara lehtesisht e te shperthyera si dhe te demtuara lehtesisht nga bryma. Me semundje nuk lejohen.

27. Caj

Te jete caj mali .Te jete i cilesise se mire, i thare mire dhe i ambalazhuar ne pako ose me tufa.Me ere , ngjyre karekteristike per cajin e malit.

28. Biskota

Biskotat duhet te jene 1 kg. te jene me ngjyre te verdhe, dhe te pjekura.E rregullt ne ngjyre , pa erera dhe me shije normale. E paketuar ne kuti kartoni.Brenda afatit te skadences.

29. Sode buke

Te jete pluhur me ngjyre te bardhe, me eren karakteristikete sodes se bukes.Te mos kete lageshtire dhe erera te huaja. Ambalazhimi: me pako ne qese cellofoni.

3.Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të kontrates në lidhje me materialet:

- Te gjithë artikujt qe do te furnizohen duhet te jene te ambalazuara.
- Trasporti i produkteve ushqimore do te sigurohet nga vete furnizuesi deri ne magazinën e institucionit te Bashkise Kukes.
- Ambalazhimi duhet te kete datën e prodhimit dhe te skadences te mallit.
- Ne rast se malli objekt prokurimi, nuk ploteson kerkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilesine dhe elementet e tjere, nuk do te merret ne dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do te behet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktoret e tjere atmosferik, duke zbatuar rregullat higjens – sanitare per transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344,date 10.10.2008 “Per miratimin e rregullave per etiketimin e produkteve ushqimore” duhet te jete te pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili sherben per transportin e produkteve ushqimore me origjine shtazore, duhet te jete i pajisur me mates temperature (taograf) per gjurmimin e temperatures gjate levizjes se mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet te behet me mjete, pajisje dhe ene te posaqme te llojeve dhe madhesive te ndryshme ne funksion te sasise qe ofrohet si dhe per te ruajtur nivelin kulinar te ushqimit.
- Subjekti mer persiper transportin e produkteve ushqimore ne magazinën e Bashkise dhe nga magazina ben shperndarjen ne institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali ne kontakt me ushqimin (termuset,enet,etj.) me te cilat transportohet ushqimi duhet te jene material i pershtatshem dhe lehtesisht i pastrueshem, sipas kerkesave te percaktuara ne udhezimin e Ministrit te Bujqesise Nr.22,date 25.11.2010 “ Kushtet e pergjithshme dhe te veçanta te higjenes per stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje *hermetike (per te siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtem)*
- Per detaje me te veçanta do te percaktohen ne kontraten objekt prokurimi me operatorin ekonomik te shpallur fitues.

II. Argumentimi i specifikimeve teknike:

Përshkrimi i të dhënave teknike të mallrave objekt prokurimi të përshkruara sa më saktë dhe në mënyrë të plotë, duke krijuar kushte për konkurrim të paanshëm e të hapur ndërmjet të gjithë kandidatëve e ofertuesve. Kur është e mundur, specifikimet teknike duhet të përcaktohen në mënyrë të tillë që të kuptohen nga personat me aftësi të kufizuara.

Keto kerkesa jane hartuar ne perputhje me parashikimet e dispozitave ligjore/nenligjore “Per ushqimin”, si dhe rekomandimin e APP-se dhe AKU-se, Nr.1017378 Prot. date 26.07.2018 “Mbi hartimin e kriterëve te veçanta per kualifikim dhe specifikimet teknike per prokurimin e produkteve ushqimore

*Shënim: Përcaktoni specifikimet teknike, për mallrat objekt prokurimi, të cilat duhet të përshkruajnë minimumin ose tërësinë e elementeve më të rëndësishme përbërëse, që garantojnë cilësinë e kërkuar, dhe që i vlerëson mallrat si të pranueshme për funksionet e kërkuara, në përputhje me parashikimet e nenit 4, pika 38/b dhe nenit 36, të LPP, si dhe nenit 40, pika 2, të VKM nr. 285, datë 19.05.2021, “Për miratimin e rregullave të prokurimit publik”, **duke argumentuar çdo kërkesë funksionale ose performance, apo/dhe çdo standard të kërkuar, ku çdo referencë duhet të shoqërohet nga fjalët “ose ekuivalenti i tij/saj”.***

Kujdes:Në specifikimet teknike, nëse nuk e justifikon objekti i kontratës, nuk duhet të përmendet asnjë markë prodhimi ose burim specifik apo proces i veçantë, që karakterizon produktet ose

shërbimet e ofruara nga një operator ekonomik specifik apo asnjë markë tregtare, patentë, tipi ose origjinë apo prodhim specifik, me qëllim favorizimin ose eliminimin e disa sipërmarrjeve ose produkteve. Një gjë e tillë lejohet vetëm në raste përjashtimore kur nuk ekziston një mënyrë e mjaftueshme, e saktë apo e kuptueshme e përshkrimit të objektit të kontratës, sipas pikës 3 të nenit 36, të LPP. Referime të tilla duhet të shoqërohen nga fjalët “ose ekuivalente”.

3.Përshkrimi i kërkesave të zbatimit të kontrates në lidhje me materialet:

- Te gjithë artikujt që do të furnizohen duhet të jene të ambalazuara.
- Transporti i produkteve ushqimore do të sigurohet nga vete furnizuesi deri në magazinën e institucionit të Bashkisë Kukes.
- Ambalazhimi duhet të ketë datën e prodhimit dhe të skadencës të mallit.
- Në rast se malli objekt prokurimi, nuk plotëson kërkesat dhe standartet teknike lidhur me sasine, cilësinë dhe elementet e tjera, nuk do të merret në dorezim.
- Transporti i perimeve të fresketa do të bëhet me mjete të pastra, të mbrojtura nga demtimet e faktorit të tjerë atmosferik, duke zbatuar rregullat higjieno – sanitare për transportimin e produkteve ushqimore.
- Produktet ushqimore, objekt i VKM Nr.1344, datë 10.10.2008 “Për miratimin e rregullave për etiketimin e produkteve ushqimore” duhet të jete të pajisura me etiketat respektive
- Automjeti (frigorifer) i cili shërben për transportin e produkteve ushqimore me origjinë shtazore, duhet të jete i pajisur me matës temperaturë (taograf) për gjurmimin e temperaturës gjatë levizjes së mjetit.
- Transporti i produkteve ushqimore, duhet të bëhet me mjete, pajisje dhe enë të posaqme të llojeve dhe madhësive të ndryshme në funksion të sasise që ofrohet si dhe për të ruajtur nivelin kulinar të ushqimit.
- Subjekti mer për sipër transportin e produkteve ushqimore në magazinën e Bashkisë dhe nga magazina ben shpërndarjen në institucionet e arsimit parashkollor (kopshte & cerdhe)
- Materiali në kontakt me ushqimin (termuset, enet, etj.) me të cilat transportohet ushqimi duhet të jene material i përshtatshëm dhe lehtësisht i pastrueshëm, sipas kërkesave të përcaktuara në udhëzimin e Ministrisë të Bujqësisë Nr.22, datë 25.11.2010 “ Kushtet e përgjithshme dhe të veçanta të higjienës për stabilimentet e ushqimit dhe operatorët e biznesit ushqimor” me mbyllje hermetike (për të siguruar mbrojtjen nga mjedisi i jashtëm)
- Për detaje me të veçanta do të përcaktohen në kontratën objekt prokurimi me operatorin ekonomik të shpallur fitues.